

**AGENT FOR IMPROVING FLAVOR**

**Publication number:** JP5068506

**Publication date:** 1993-03-23

**Inventor:** HASEGAWA MASAYASU; YASUMOTO RYOICHI;  
MONJU YOICHI; SAKANE TAKESHI; OKUMURA  
TAKAKO

**Applicant:** NIPPON SYNTHETIC CHEM IND

**Classification:**

- international: **A23L1/221; A23L1/226; A23L1/221; A23L1/226; (IPC1-7): A23L1/221**

- European:

**Application number:** JP19910259577 19910910

**Priority number(s):** JP19910259577 19910910

**Report a data error here**

**Abstract of JP5068506**

**PURPOSE:** To provide an agent for improving flavor, composed of gamma-linoleic acid, capable of adjusting flavor, giving mildness, effective for diseases such as allergic coryza thrombosis and hyperlipemia, excellent in palatability and useful for diets, etc. **CONSTITUTION:** An objective agent for improving flavor, obtained by adding gamma-linoleic acid preferably in an amount of 0.04-4wt.% to a diet such as sausage, ham, a steamed fish-past cake in the shape of a half cylinder, cream or butter.

---

Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide

(19)日本国特許庁(JP)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平5-68506

(43)公開日 平成5年(1993)3月23日

(51)Int.Cl.<sup>5</sup>

A 2 3 L 1/221

識別記号

C 8114-4B

庁内整理番号

F I

技術表示箇所

審査請求 有 請求項の数1(全 2 頁)

(21)出願番号

特願平3-259577

(22)出願日

平成3年(1991)9月10日

(71)出願人 000004101

日本合成化学工業株式会社  
大阪府大阪市北区野崎町9番6号

(72)発明者 長 谷 川 昌 康

京都市伏見区深草坊町35

(72)発明者 安 本 良 一

河内長野市南青葉台141

(72)発明者 文 字 陽 一

大阪市東淀川区淡路4丁目29番3号

(72)発明者 坂 根 武 史

堺市日置荘西町1034の7番地

(72)発明者 奥 村 貴 子

生駒市辻町639の5

(54)【発明の名称】 風味改良剤

(57)【要約】

【目的】飲食物に対して風味を調和し、まろやかさを与える風味改良剤を提供する。

【構成】 $\gamma$ -リノレン酸からなる風味改良剤。

1

2

【特許請求の範囲】

【請求項1】γ-リノレン酸からなる風味改良剤

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明はγ-リノレン酸を主成分とする風味改良剤に関する。

【0002】

【従来の技術】従来、風味改良剤としてはグルタミン酸ナトリウム（昆布のうま味成分）、イノシン酸ナトリウム（かつおぶし）、コハク酸ナトリウム（貝）等に代表される化学調味料及びビーフエキス、カキエキスのような天然調味料等種々存在している。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、かかる風味改良剤は特定の用途には使えるものの、広汎に使用できるものは少なく、又嗜好が種々異なる現代においては様々な風味改良剤が要求されている。

【0004】

【課題を解決するための手段】γ-リノレン酸（*cis, cis, cis-6, 9, 12-octadecatrienic acid*）はカルボン酸末端から6, 9, 12番目の炭素シス型不飽和結合を持つ炭素数18の脂肪酸でサクラソウ種子油、月見草油、ボラージ油などにおいてその存在が認められている。γ-リノレン酸はアレルギー性鼻炎、アレルギー喘息、動脈硬化、血栓症及び高脂血症等の疾患に有効であり、その他にも種々の優れた効果を示し、現在、非常に注目されている物質である。本発明者等もγ-リノレン酸についての研究をすすめていたところ、驚くべきことに飲食物にγ-リノレン酸を添加すると食品の風味を調和し、まろやかさを与える機能を有することを発見したのである。本発明における風味改良剤はγ-リノレン酸そのものあるいは月見草油、ボラージ油等γ-リノレン酸を含有しているものならいずれても良い。

【0005】かかる風味改良剤を添加する飲食物は特に制限はなく、ソーセージ、ハム等の肉加工品、カマボコ、ちくわ等魚肉加工品、クリーム、バター、チーズ、

アイスクリーム、ヨーグルト、プリン等の乳製品、マヨネーズ、ドレッシング、ソース、タレ等の調味料類、マーガリン等の食用油脂、チョコレート、ケーキ等の菓子類、スープ、カレー、シチュー、物菜、冷食等調理食品等の食品に効果を示す。本発明の添加量は飲食物に対してγ-リノレン酸が0.01重量%以上、好ましくは0.04～4重量%が適当である。かくして本発明の風味改良剤は飲食物にまろやかさを付与し美味とするものである。

【0006】

【作 用】本発明はγ-リノレン酸から成る新規な風味改良剤であり、食品の風味を調和し、まろやかさを与えることができる。

【0007】

【実施例】以下、実施例を挙げて本発明を具体的に説明する。

実施例1

サラダ油を使用したエマルジョンドレッシングにγ-リノレン酸を1.2重量%添加してよく混合したものと、γ-リノレン酸を全く添加しないドレッシングの風味を各々パネラー20人に試食してもらったところγ-リノレン酸を添加したドレッシングの方がまろやかさを増し、おいしいと感じた人の人数は18人であった。

【0008】実施例2

和風ダレに月見草油（γ-リノレン酸含量8重量%）を10重量%添加し、良く混合攪拌したものについて実施例1に従い試験した。まろやかさを増し、おいしいと感じた人は17人であった。

実施例3

マヨネーズにボラージ油（γ-リノレン酸含量20重量%）を6重量%添加して、均一に混合したものについて実施例1に従い試験した。まろやかさを増し、おいしいと感じた人は18人であった。

【0009】

【効 果】本発明は飲食物に対して風味を調和し、まろやかさを与えることができる。